



USAG Benelux Installation Safety Office



Joyeuses Pâques



**BOIRE OU
CONDUIRE IL FAUT
CHOISIR**

**SOYEZ EN PLEINE
FORME POUR
CONDUIRE**



**ADAPTES VOTRE
VITESSE**

**PORTEZ VOTRE
CEINTURE DE
SECURITE**



- Assurez-vous que jouets et poupées (tels que lapins, poussins etc.) soient sans danger d'étouffement. Des pièces peuvent se détacher d'une poupée ou d'un jouet et présenter un danger d'étouffement chez les petits enfants.
- Afin de prévenir le risque d'étouffement ne donnez pas de petites sucreries ou chocolat aux enfants de moins de 5 ans.
- Le lapin en chocolat est de tradition à Pâques...Cependant, soyez très prudent quand vous faites ce type de cadeau aux enfants qui présentent des allergies. Lisez l'étiquette relative au contenu, comme beaucoup de chocolat, bien que dit "pure chocolat", ils peuvent avoir été en contact avec noix ou cacahuète durant leur préparation ou emballage.



- Les oeufs peuvent être une nourriture dangereuse, comme la viande, la volaille, le poisson et le lait. En d'autres mots, le développement de bactéries comme la salmonelle, source de maladie, peut y être rapide. Avant de cuire les œufs de Pâques à décorer, ils doivent être conservés réfrigérés.
- Ne laissez jamais d'oeuf frais à la température de la pièce plus de 2 heures. Ne manger pas ou ne cuisez pas d'oeuf fissuré ou non réfrigérés.
- Les oeufs cuits dur (décorés) laissés à la température de la pièce pendant plusieurs heures ou jours comme décoration doivent être jetés et ne peuvent être mangés.
- Utilisez seulement les oeufs entiers propres. Eliminez les oeufs sales ou sales. Quand vous cuisez les oeufs, assurez-vous que l'eau soit chaude (85C-88C). Refroidissez les oeufs dans l'eau froide.
- La propreté des mains, des ustensiles et des surfaces de travail est essentielle pour prévenir le développement de bactéries. Lavez-vous toujours les mains pour manipuler les oeufs, surtout entre la cuisson, le refroidissement et la mise en peinture.